



Rovereto

LE FARMACIE DI TURNO

È di turno a Rovereto la farmacia Comunale 3, viale Trento, 33/2 (0464.412812). A supporto dalle 8 alle 22 c'è la farmacia Barbacovi di Aldeno (che risponde al numero di telefono 0461.842956).

Viaggio nelle scuole Iscritti in aumento e tanta voglia di aprirsi di più al territorio e alle aziende con cui collaborare. Il polo dell'arte bianca cresce e la formazione per adulti affascina sempre di più

di **Robert Tosin**

Saranno le decine di programmi che passano in Tv o forse l'eleganza delle divise bianche immacolate o ancora l'invidia di chi sa fare cose fantastiche con due uova mentre a noi viene male pure la fetta di pane con la marmellata. Il fatto reale è che l'Istituto alberghiero di Rovereto sta vivendo un periodo di rilancio avviato qualche anno fa e che viene confermato anche dai numeri dell'anno scolastico in avvio. Tutte le classi acquistano una sezione e c'è grande attesa anche per l'esordio del quinto anno (per il quale c'è già la fila). E dunque un anno che si apre già

- L'Istituto alberghiero di Rovereto è provinciale ed ha sede nell'ex peggiosario
- Gli studenti sono circa 400 di media suddivisi su tre indirizzi: panificazione e pasticceria; cucina; servizi di sala e bar
- Tre anni per la qualifica di operatore, ma c'è un quarto anno per il diploma di tecnico.



All'alberghiero anche il quinto anno
L'Istituto provinciale ha un nuovo dirigente e accresce la formazione per i panificatori

fantastiche con due uova mentre a noi viene male pure la fetta di pane con la marmellata. Il fatto reale è che l'Istituto alberghiero di Rovereto sia vivendo un periodo di rilancio avviato qualche anno fa e che viene confermato anche dai numeri dell'anno scolastico in arrivo. Tutte le classi acquistano una sezione e c'è grande attesa anche per l'esordio del quinto anno (per il quale c'è già la fila).

● Gli studenti sono circa 400 di media suddivisi su tre indirizzi: panificazione e pasticceria; cucina; servizi di sala e bar

● Tre anni per la qualifica di operatore, ma c'è un quarto anno per il diploma di tecnico.



All'alberghiero anche il quinto anno

L'istituto provinciale ha un nuovo dirigente e accresce la formazione per i panificatori

con molte novità (anche per lo stabile in collina, dove gli ultimi lavori hanno reso delizioso anche l'esterno dell'antico pelligrorasio: «Mancerebbe solo un bel fruttico didattico», punta il Carmine Lopardo, che l'anno scorso aveva svolto le funzioni di dirigente «reggente» e che anche quest'anno resta una colonna portante dell'istituto assieme al collega Piergiorgio Gatti), a cominciare dal dirigente Vito Rovigo. Il quale si dividerà con l'istituto comprensivo di Aivo, ma che è già entusiasta tifoso dell'alberghiero, fucina ininterminabile di idee e proposte. Si diceva di una sorta di nuova vita dell'alberghiero, promossa dall'ex dirigente Andrea Schelfi a cui tutti riconoscono l'ottimo lavoro fatto, che sarà portato avanti con lo stesso spirito. Che è quello dell'apertura al territorio. Ne è un esempio il progetto promosso dall'Asai su ideazione del suo presidente Mauro Nardelli e supportato dall'Asl - «Conosci, vivi e gusta». Sei in Valsgarina». Si tratta di una rivisitazione di ricette con i prodotti locali da portare nei vari

● E' possibile accedere al Capes per la maturità. Ma c'è anche un quinto anni ifs (formazione tecnica superiore che non ha nulla a che fare con l'ala specializzazione) riservato alla panificazione. L'istituto alberghiero ha concentrato i laboratori dell'arte bianca negli spazi di Trentino Sviluppo in via Zenti, dove si stanno ultimando i lavori in seguito ad un nuovo finanziamento della Provincia

● L'istituto si occupa anche di formazione degli adulti attraverso un corso personalizzato e offre anche un corso per sommelier

ristoranti lagarini e trentini.

«Andremo a avanti - garantisce il dirigente - e allargheremo i rapporti tra studenti e imprenditori del territorio. Ci piace che ci sia questo rapporto diretto che valorizza l'impegno dei giovani e li mette già a confronto con il mondo reale della ristorazione».

Iscrizioni in aumento, dunque: le prime due classi contano 5 sezioni (una in più) e la terza ne mantiene quattro per arrivare alla qualifica di operatore (di panificazione, di sala e di cucina. C'è poi un quarto anno che porta al diploma di tecnico e infine, novità di quest'anno, un quinto anno per il diploma Ifs della panificazione e pasticceria a cui si accede tramite colloquio. Partirà a febbraio ma la lista d'attesa si è già formata a dimostrazione che la figura specializzata sul mercato è molto ricercata.

«La nostra scuola - spiega Piergiorgio Gatti - forse più di altre piegarà con i ragazzi un progetto di vita. Qui si impara a relazionarsi con gli altri e quindi con i clienti e con i colleghi, si impara a diventare cittadini, ad essere autonomi, a



Le colonne
Piergiorgio Gatti,
Vito Rovigo (il
nuovo dirigente)
e il vicario
Carmine
Lopardo

mettersi in gioco come persone, come lavoratori, ma anche come imprenditori». Una particolare attenzione viene rivolta ai Bes, agli studenti con bisogno speciali: lavorare in cucina o in sala è il miglior modo per renderli protagonisti delle loro azioni, per tirare fuori le capacità magari poco valorizzate in altri contesti.

«Abbiamo anche lo sportello psicologico e quello pedagogico - spiega il dirigente - che va al di là di quello formale istituito nelle scuole.

Non è solo per chi ha delle fragilità, ma anche per chi semplicemente vuole un attimo per chiacchiere, per sfogarsi: sappiamo quanto i giovani hanno sofferto il periodo della pandemia». E qui si inserisce anche il grande dilemma sulle scuole professionali: edifici per "produrre" manodopera pronta da immergere sul mercato del lavoro o luoghi di formazione aperti? «La scuola - dice Rovigo - non potrà mai stare al ritmo delle richieste del mercato: pensiamo solo alla tecnologia che viaggia velocissima. Chi mai sa quale figura tecnica servirà fra un anno o due al mercato? E come può, una scuola, anticipare i tempi? No, la scuola deve fornire le competenze di base, fornire quelle conoscenze che permettono al ragazzo di saper affrontare e risolvere i problemi, magari anche in modo creativo e fantasioso. Ma questo lo può fare solo se ha le conoscenze di base solide. «Le scuole - aggiunge Carmine Lopardo - dovrebbero fare innovazione e sperimentazione. Nel nostro quinto anno non a caso si farà molta ricerca».

ROVERETO

8 settembre 2023

Il Gruppo Dolomiti Energia partecipa al dolore che ha colpito Enrico Polini per l'improvvisa scomparsa della moglie

FIENNA MAEFFIS

Ipazia guarda in alto, volto accarezzato dal riverbero

Arte | Un successo prestigioso per Flaminia Carbonaro, medico dell'ospedale in pensione

La dottoressa premiata a Milano

assegnato il primo premio per la sezione dedicata alla